Weekdays only
平日限定

Shunsai-no-kaori

旬彩の薫り

9,000

料理にあわせたお飲物3種のペアリング +4,500/ Beverage pairing options 3 glasses +4,500

ー5plateー

Sesame-crusted choux filled with Anno sweet potato cream
安納芋　胡麻

Straw-smoked yellowtail and root vegetables with wasabi and shiso sauce
ハマチ　根菜　山葵

Grilled bonito with dukkah crust, roasted mussels, myoga-apple condiment
戻り鰹　シュクリーヌ　ハーブ

Aichi beef with lotus root variations and Jus de boeuf
あいち牛　蓮根

Shine Muscat grape with mascarpone cream and sencha ice cream
シャインマスカット　マスカルポーネ　煎茶

Coffee or black tea and Mignardises
食後のお飲み物と小菓子

All prices are subject to 10% service charge, inclouding consumption tax. Please inform our associates if you have any food allergies or special dietary requirements.
上記料金は税込となります。別途 サービス料(10%)を加算させていただきます。
アレルギー食材、食事制限などのご要望につきましてはご遠慮なくスタッフまでお申し付けください。

Shinjyu-no-yasuragi

新樹のやすらぎ

14,000

料理にあわせたお飲物4種のペアリング +6,500 / Beverage pairing options 4 glasses +6,500

ー7plateー

Sesame-crusted choux filled with Anno sweet potato cream
安納芋　胡麻

Shrimp and carrot tartlet
海老　人参

Straw-smoked yellowtail and root vegetables with wasabi and shiso sauce
ハマチ　根菜　山葵

Crispy phyllo-wrapped sweetfish with roe, burdock velouté and persimmon
子持ち鮎　牛蒡

Grilled bonito with dukkah crust, roasted mussels, myoga-apple condiment
戻り鰹　シュクリーヌ　ハーブ

Aichi beef with lotus root variations and Jus de boeuf
あいち牛　蓮根

Shine Muscat grape with mascarpone cream and sencha ice cream
シャインマスカット　マスカルポーネ　煎茶

Coffee or black tea and Mignardises
食後のお飲み物と小菓子

All prices are subject to 10% service charge, inclouding consumption tax. Please inform our associates if you have any food allergies or special dietary requirements.
上記料金は税込となります。別途 サービス料(10%)を加算させていただきます。
アレルギー食材、食事制限などのご要望につきましてはご遠慮なくスタッフまでお申し付けください。

Reservation only
予約限定

Shiko-no-hitotoki

至高のひととき

18,000

料理にあわせたお飲物5種のペアリング +8,000 / Beverage pairing options 5 glasses +8,000

ー10plateー

Sesame-crusted choux filled with Anno sweet potato cream
安納芋　胡麻

Shrimp and carrot tartlet
scallop with fennel puree and ginger condiment
Rabbit and chestnut sausage with celeriac puree
海老　人参
帆立　生姜
ラパン　根セロリ

Straw-smoked yellowtail and root vegetables with wasabi and shiso sauce
ハマチ　根菜　山葵

Carnaroli mushroom risotto with charcoal-roasted maitake
九頭竜舞茸　春菊

Crispy phyllo-wrapped sweetfish with roe, burdock velouté and persimmon
子持ち鮎　牛蒡

Roasted Ise sea bream with lily bulb and butternut squash sauce
伊勢真鯛　バターナッツ　ほうれん草

Roasted Aichi duck with with lotus root variations and Jus de boeuf
あいち鴨　蓮根

Shine Muscat grape with mascarpone cream and sencha ice cream
シャインマスカット　マスカルポーネ　煎茶

Coffee or black tea and Mignardises
食後のお飲み物と小菓子

All prices are subject to 10% service charge, inclouding consumption tax. Please inform our associates if you have any food allergies or special dietary requirements.
上記料金は税込となります。別途 サービス料(10%)を加算させていただきます。
アレルギー食材、食事制限などのご要望につきましてはご遠慮なくスタッフまでお申し付けください。